



4月給食だより

くろみ乳児院給食委員会 2026年4月1日発行



少しずつあたたかい日が増え、春らしくなってきました。お散歩に出かけると気持ちよくて、みんなで春の訪れを感じています。今年度も子どもたちがすくすくと元気に育ち、楽しくておいしい食事ができるように取り組んでいきます。

くろみ乳児院の食事作りで大切にしていること

- 和食を中心とした、日本の食文化を大切にしています。
- 食材はできるかぎり国産のものを使用しています。
- 天然のだしを使い、素材の味をいかした調理を心がけています。
- 季節感を大切に、食への興味・関心を育てる取り組みをしています。
- 一人ひとりの成長や体調にあわせて、毎日の食事を工夫しています。



◆献立表◆

*午前おやつがあります。水分補給を中心に、軽食を食べます。 *昼食には果物がつきます

月日	曜日	朝食	昼食	間食	夕食
1日 15日	(水)	しらすトースト ヨーグルト・牛乳	おにぎり・五目卵焼き・スープ 人参とブロッコリーの甘煮	ホットケーキ 牛乳	ごはん・鶏むねのごまみそ焼き れんこんのおかか煮・みそ汁
2日 16日	(木)	ぞうすい だいこん煮	オムライス・ラタトゥイユ	カップケーキ 牛乳	ごはん・さばの竜田揚げ マカロニサラダ・すまし汁
3日 17日	(金)	パン・ウインナー ジュース・果物	ごはん・たらのみぞれ煮 ブロッコリーのごま和え・豚汁	りんごとさつまいも の重ね煮・牛乳	ドリア・かぼちゃ煮 春キャベツのスープ
4日 18日	(土)	にんじんの炊き込みご飯 野菜と豆腐の煮もの	きのこうどん 青菜炒め	わらびもち お茶	ごはん・牛すき煮・なっとう汁 きゅうりとわかめの酢の物
5日 19日	(日)	パン・野菜スープ ヨーグルト・牛乳	ごはん・赤魚の煮つけ 野菜炒め・すまし汁	市販菓子 牛乳	カレーライス 白菜のゆりか和え
6日 20日	(月)	ぞうすい・果物 厚揚げの煮物	ごはん・豚とじゃが芋のごま炒め こまつな和え・すまし汁	レーズン蒸しパン 牛乳	ごはん・しそつくねハンバーグ なす煮・みそ汁
7日 21日	(火)	コーンフレーク 人参の甘煮・牛乳	ごはん・牛肉ときのこの炒め物 やまいもの煮物・すまし汁	みたらし団子 お茶	ごはん・さけフライ トマト和え・みそ汁
8日 22日	(水)	食パン・果物・牛乳 じゃが芋のコンソメ煮	【8日:お花見弁当】 ひじきのたき込みご飯、里芋の煮物、 鶏肉の照り焼き、にんじんソテー 22日:ひじきの炊き込みごはん 鶏肉のじぶ煮・貝たくさんみそ汁	牛乳寒天 お茶	ごはん・ホイコーロー はるさめサラダ・中華風コーンスープ
9日 23日	(木)	混ぜごはん みそ汁・ヨーグルト	うどん・フライド風ポテト ゼリー	パウンドケーキ 牛乳	ごはん・さわらのみそ煮 なっとう和え・かぶのそぼろ汁
10日 24日	(金)	パン・チーズ きな粉牛乳	ごはん・豚へしの照り焼き 大根と長ネギの煮物・すまし汁	フルーツポンチ お茶	ごはん・青菜入り和風ハンバーグ アスパラソテー・みそ汁
11日 25日	(土)	食パン・牛乳 貝たくさんスープ	焼きそば ひじきとさつまいもの煮物	みそ焼きおにぎり お茶	ごはん・白身魚の照り焼き ちくぜん煮・すまし汁
12日 26日	(日)	ツナの炊き込みごはん みそ汁、果物	ごはん・豚肉とチンゲン菜の炒め物 かぼちゃ煮・すまし汁	市販菓子 牛乳	パン・シチュー ブロッコリーとハムのサラダ
13日 27日	(月)	おにぎり・高野豆腐煮 みそ汁	ごはん・豚肉のもち米蒸し 白菜と油揚げの煮物・すまし汁	ポップコーン 牛乳	ごはん・肉団子と野菜の中華煮 もやし炒め・中華スープ
14日 28日	(火)	ピラフ 野菜スープ、果物	お魚のにゅうめん ささみとキャベツの和え物	チヂミ お茶	ごはん・そら豆のかき揚げ かぶとベーコンの煮物、みそ汁
29日	(水)	パン・ポトフ・牛乳	ごはん・肉じゃが・すまし汁 ほうれん草と卵の炒め物	きなこおにぎり お茶	ごはん・鮭の切干大根のあんかけ きのこソテー・みそ汁
30日	(木)	ホットドッグ 牛乳、果物	ごはん・みかんと人参のサラダ 鶏とブロッコリーの豆乳煮・スープ	ごましおかりんとう 牛乳	三色丼・きんぴらごぼう すまし汁

